ШКОЛА ГАСТРОНОМА

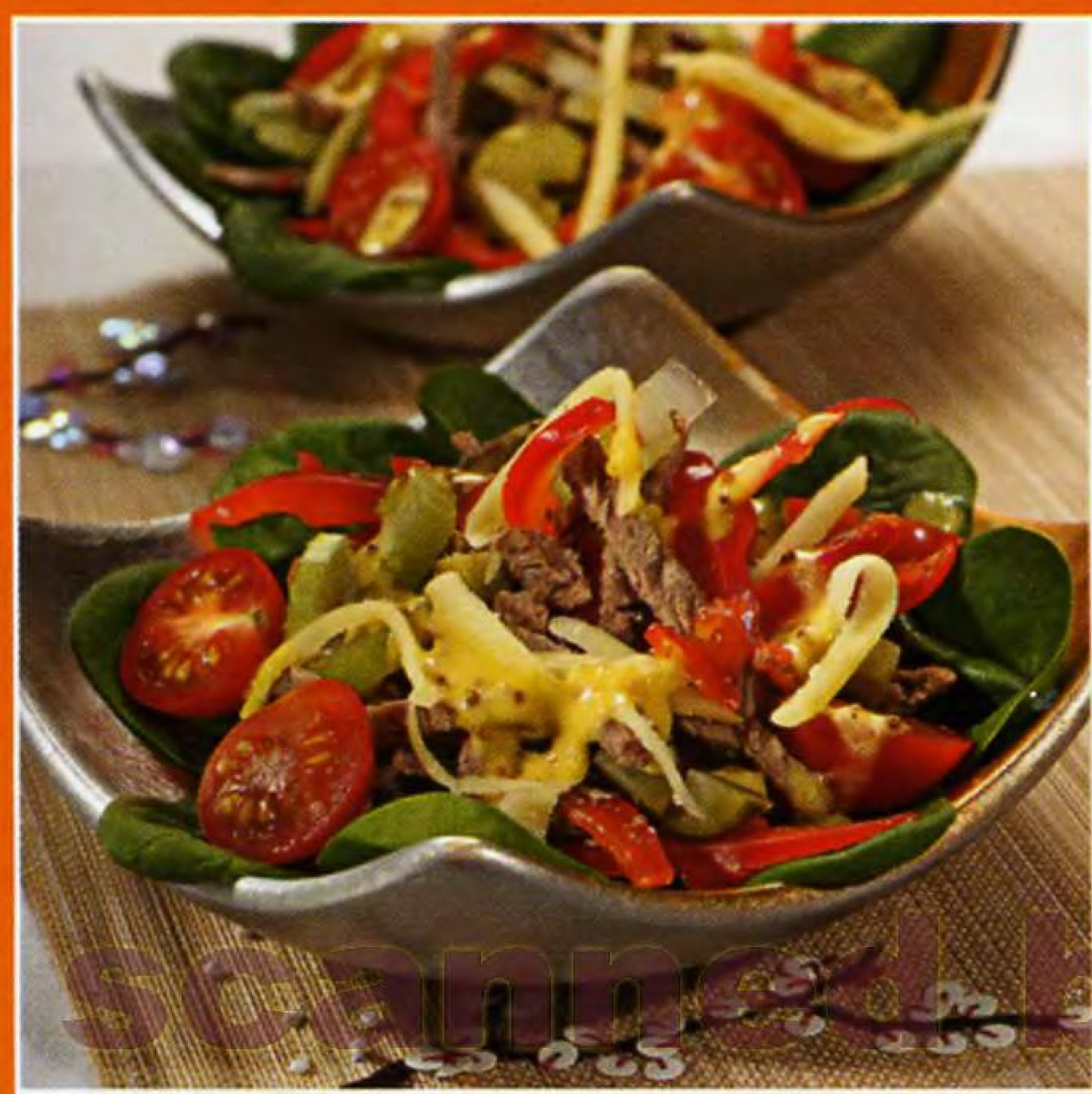
№08 (130) апрель 2009

журнал для тех, кто любит готовить











■ тарталетки с сыром и креветками ■ яйца по-тайски ■ огуречный салат с медовой заправкой ■ салат с телятиной и красным перцем ■ утиная похлебка ■ вырезка с маринованными овощами ■ бириани с ягнятиной ■ утиное рагу с горчичными гренками ■ феттучине с белыми грибами ■ белая рыба на пару ■ красная пасха с курагой и цедрой ■ пастьера наполетана (неаполитанский пасхальный пирог) ■ шоколадный кулич ■ пасхальные булочки ■ клюквенный кисель

www.gastronom.ru

ISSN 1728-6948
9 771728 694000 09008

Дорогие друзья!

Поздравляем вас со светлым праздником Пасхи. В России к нему всегда тщательно готовятся. Неделю назад в продажу поступил очередной номер журнала «Коллекция рецептов», посвященный пасхальному обеду. Если вы его еще не купили, поспешите это сделать.

Много рецептов блюд, достойных пасхального стола, вы найдете и в этом номере – от закусок до традиционных десертов. Желаем вам весеннего настроения, радости и отличного аппетита!

Ваша редакция







условные обозначения

вегетарианское питание

легкие рецепты

блюда, которые подходят для детей

рецепты средней сложности

M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

рецепты для опытных кулинаров

* полезный совет

Maggi блюдо, приготовленное с помощью продуктов МАГГИ®

содержание


СПОНСОР РЕЦЕПТА
Milkana

тарталетки с сыром и креветками

ЧТО НУЖНО:

- **6** неочищенных королевских креветок
- **125 г** мягкого сыра с душистыми травами **МИЛКАНА**
- **1** красная луковица
- **50 г** руколы
- **300 г** готового слоеного дрожжевого теста
- **1 ст. л.** растительного масла

Для маринада:

- **6 ст. л.** растительного масла
- **1** зубчик чеснока
- • цедра и сок 1 лимона
- **2** веточки петрушки
- • соль, перец по вкусу

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Чеснок и петрушку измельчить. Смешать в миске растительное масло с чесноком, цедрой, петрушкой, солью и перцем. Для заправки перелить половину смеси в небольшую миску, добавить лимонный сок, перемешать и поставить в холодильник. Креветки очистить, оставив хвостики, удалить кишечную вену. Поместить их в миску с оставшейся смесью, перемешать, поставить в холодильник на 30 мин.

2 Сыр нарезать кубиками. Луковицу очистить и нарезать кольцами.

3 Тесто раскатать, вырезать из него 6 кружков диаметром 10 см. Уложить их на смазанный маслом противень. Тупой стороной ножа наметить на них внутренний круг отступив от краев 1 см.

4 Разогреть в сотейнике масло, обжарить лук, 6 мин. Распределить по кружкам теста сыр и лук. Накрыть противень листом фольги и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 10 мин.

5 Руколу крупно нарвать. Вернуть на огонь сковороду, в которой жарился лук. Креветки вынуть из маринада и обжарить на сковороде вместе с руколой, 4 мин.

6 Разложить по тарталеткам, сбрызнуть заправкой и подать к столу.



КСТАТИ

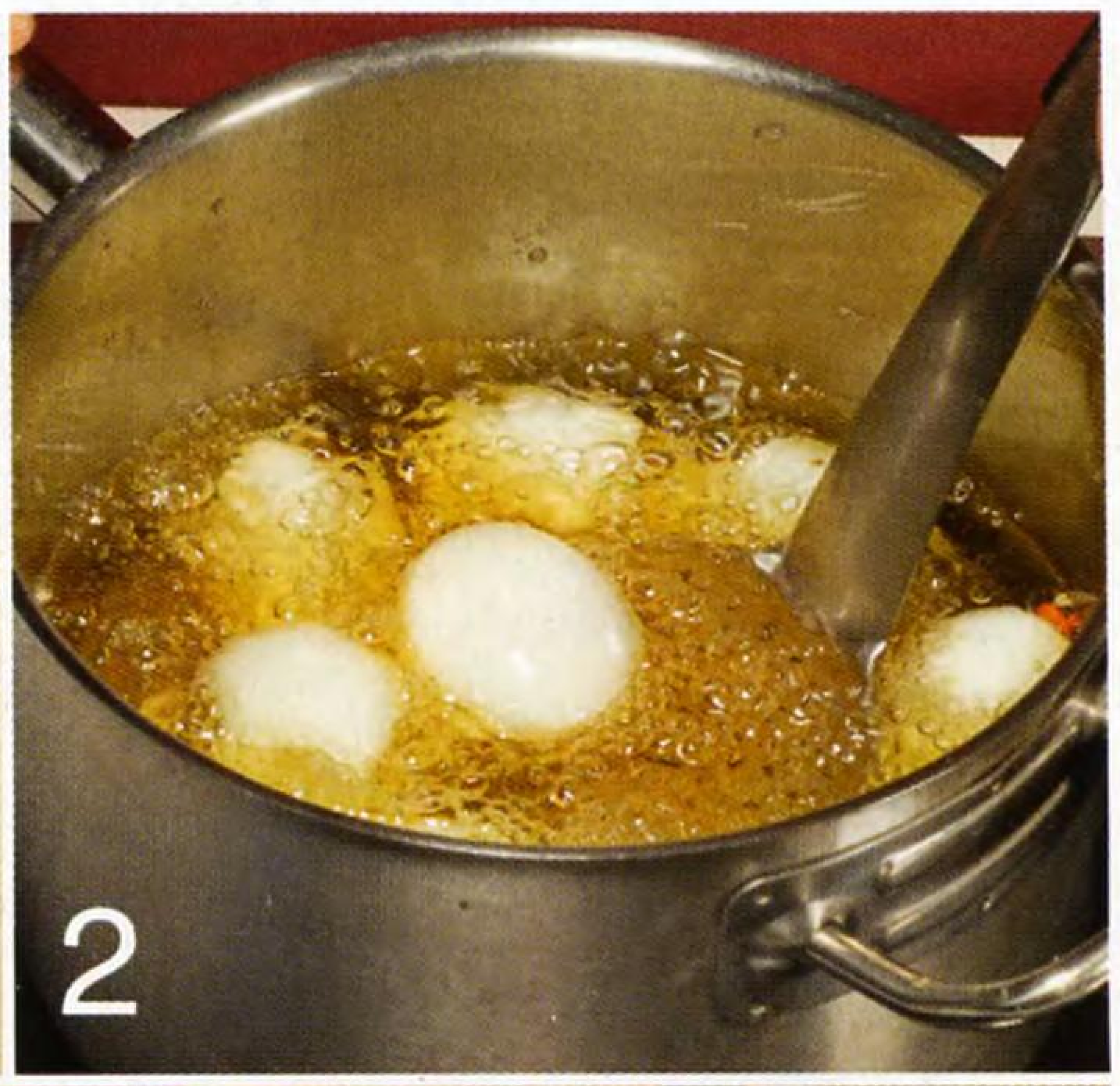
Новинка 2009 года – мягкие сыры МИЛКАНА с аппетитной белой корочкой созданы по оригинальным французским рецептурам. Ароматное сочетание базилика, петрушки и лука-шалота придадут прованское очарование вашим блюдам.



яйца по-тайски

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 6


1


2



ЧТО НУЖНО:

- **12** сваренных вкрутую яиц
- **150 г** сахара
- **100 мл** соевого соуса
- **2** луковицы
- **4** зубчика чеснока
- **2** свежих перчика чили
- пучок кинзы
- растительное масло для обжаривания

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук и чеснок очистить, тонко нарезать. Перчики разрезать пополам, удалить семена. Мякоть нарезать тонкими полукольцами. В кастрюлю влить масло слоем 5 см, сильно разогреть. Положить лук, чеснок и чили. Готовить 2 мин., а затем переложить овощи на бумажные полотенца.

2 Обжарить в том же масле яйца, 3–4 мин. Выложить на бумажные полотенца, затем разрезать каждое на 4 части и выложить на блюдо. В сотейнике смешать соевый соус с сахаром и готовить, пока сахар полностью не растворится. С веточек кинзы снять листики, смешать с обжаренным луком, чесноком и чили. Добавить к яйцам и полить соусом.





огуречный салат с медовой заправкой

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 6



ЧТО НУЖНО:

- **2** длинноплодных огурца
- **2 ст. л.** меда
- • пучок укропа
- **2 ст. л.** белого винного уксуса
- **1 ст. л.** соли

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Огурцы вымыть, нарезать тонкими кружками. Положить в дуршлаг установленный на кастрюле, посыпать солью и перемешать. Оставить на 20 мин.

2 Развести мед в 2 ст. л. теплой кипяченой воды. Укроп вымыть, обсушить и измельчить. Добавить в мед укроп и уксус, тщательно перемешать.
Огурцы обсушить бумажными полотенцами, выложить в салатницу и полить приготовленной заправкой.



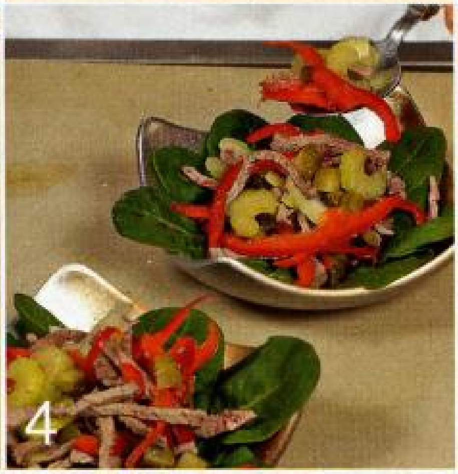
салат с телятиной и красным перцем

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 4













ЧТО НУЖНО:

- **2** сладких красных перца
- **3** черешка сельдерея
- **100 г** маринованных огурцов
- **300 г** отварной телятины
- **1** пучок салата корн
- **200 г** помидоров черри
- **150** сыра чеддер
- **150 мл** майонеза
- **1** вареный желток
- **1 ч. л.** горчицы
- **1 ст. л.** оливкового масла
- • сок 0,25 лимона
- **1 ч. л.** хрена
- • соль, перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить заправку. Желток тщательно растереть с горчицей и оливковым маслом. Добавить хрен, лимонный сок и майонез, перемешать и поставить в холодильник.

2 Перцы вымыть, разрезать пополам и удалить сердцевину. Мякоть нарезать соломкой. Черешки сельдерея вымыть и нарезать тонкими ломтиками, маринованные огурцы – кубиками, телятину – тонкой соломкой. Выложить все ингредиенты в миску и перемешать.

3 Салатные листья вымыть, обсушить и разложить в порционные салатницы.

4 Две трети приготовленной заправки смешать с овощами и телятиной, приправить солью и перцем, выложить на листья. Поставить в холодильник на 10 мин.

5 Сыр чеддер натереть на крупной терке. Помидоры вымыть, разрезать пополам. Охлажденный салат посыпать тертым сыром и украсить половинками помидоров.

6 Полить салат оставшейся заправкой, посыпать свежемолотым черным перцем. Можно подать с тостами из черного хлеба.



утиная похлебка



ЧТО НУЖНО:

- **1 кг** утиных потрошков и частей, оставшихся от разделки тушки (крылья, хребет, шея)
- **1** морковка
- **1** головка чеснока
- • горсть мелкого лука
- **4** картофелины
- • пучок зеленого лука
- • пучок петрушки
- **1** небольшой острый перчик
- **5 шт.** кураги
- **5** черносливин
- **2** лавровых листа
- **2 ст. л.** растительного масла
- • соль

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Куски утки и потрошки промыть, обсушить и обжарить в большой толстостенной кастрюле в разогретом растительном масле, 8 мин. Несколько раз перевернуть в процессе поджаривания.

2 Морковь очистить и крупно нарезать. Отложить 2 зубчика чеснока, оставшийся неочищенный чеснок и неочищенный мелкий лук добавить в кастрюлю с кусками утки, перемешать и готовить 5 мин.

3 Влить в кастрюлю 2 л холодной воды. На сильном огне довести до кипения, шумовкой снять пену. Уменьшить огонь до среднего и варить под неплотно накрытой крышкой 40 мин.

4 Осторожно процедить бульон через сито. Переложить куски утки на отдельное блюдо и дать остыть, затем снять мясо с костей и мелко нарезать. Так же нарезать потрошки. Бульон вернуть в кастрюлю и еще раз довести до кипения.

5 Пока варится бульон, подготовить другие ингредиенты. Картофель очистить и крупно нарезать. Зеленый лук и петрушку вымыть, обсушить и измельчить. Отложенные зубчики чеснока очистить и нарезать ломтиками. Перчик вымыть, тонко нарезать, удалив семена. Курагу и чернослив нарезать небольшими кусочками.

6 Добавить в бульон утиное мясо, картофель и острый перец, варить 6 мин. Положить лавровый лист, курагу, чернослив и чеснок, готовить 4 мин. Добавить зелень, перемешать. Снять с огня, накрыть крышкой и дать настояться 15 мин.

вырезка с маринованными овощами









ЧТО НУЖНО:

по 1	красному, зеленому, желтому и оранжевому перцу
3	черешка сельдерея
4	листа китайской капусты
500 г	свиной вырезки
4	лавровых листа
150 мл	белого винного уксуса
по 2 ст. л.	соевого соуса и хереса шерри
2	зубчика чеснока
•	по щепотке тертой апельсиновой цедры и тмина
•	соль, крупномолотый черный перец

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 2

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Перцы очистить от сердцевины, промыть вместе с сельдереем и капустой. Нарезать овощи тонкой соломкой, сложить в миску.

2 Чеснок очистить и раздавить. Для маринада вскипятить 150 мл воды с уксусом и лавровым листом. Остудить, добавить соевый соус, чеснок, херес. Залить маринадом овощи. Дать постоять 10–15 мин.

3 Мясо вымыть, обсушить. Обильно посыпать черным перцем, солью, тмином и цедрой. Запекать под грилем 15–20 мин., до образования коричневой корочки. Подать мясо с маринованными овощами.



бириани с ягнятиной

Время приготовления: 2 часа 30 мин. + 1 час
Порций: 10

ЧТО НУЖНО:

- **1 кг** риса басмати
- **350 г** сливочного масла
- **4** красные луковицы
- **2 кг** филе ягнятины
- **250 г** натурального йогурта
- **100 мл** сливок жирностью 9%
- **100 г** орехов кешью
- **100 г** изюма
- **3** веточки мяты
- **4** веточки кинзы
- **2 ст. л.** лимонного сока
- • щепотка натурального шафрана
- **1** веточка тимьяна

Для теста:

- **5 ст. л.** муки
- **1 ст. л.** растительного масла

Для масалы:

- **10** коробочек кардамона
- **10** бутонов гвоздики
- • щепотка молотого мускатного ореха
- **1 ч. л.** молотой корицы

Для пюре:

- **2 см** корня имбиря
- **4** зубчика чеснока
- **1** небольшой острый перчик

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Рис выложить в дуршлаг и поместить на 15 мин. под проточную холодную воду, затем переложить в миску, залить холодной водой и оставить на 1 ч.

2 Приготовить приправу масалу. На небольшом огне обжарить на сухой разогретой сковороде, помешивая, кардамон, гвоздику и корицу, 4 мин. Добавить мускатный орех и растолочь все вместе в ступке.

3 Приготовить острое пюре. Имбирь и чеснок очистить и измельчить. Перчик разрезать вдоль пополам, удалить семена. Мякоть промыть и очень мелко порубить ножом. Перемешать имбирь, чеснок и перчик.

4 Замоченный рис отбросить на дуршлаг, несколько раз сильно встряхнуть. Разогреть в сковороде 4 ст. л. растительного масла и обжарить в нем рис, 3 мин. Влить воду так, чтобы она только покрыла рис, посолить и готовить, пока вся вода не впитается. Снять с огня и отставить.

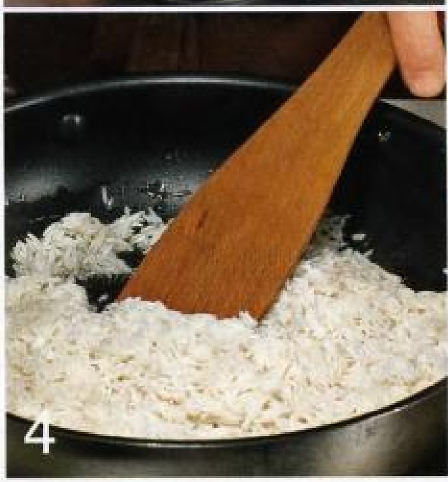
5 Ягнятину вымыть, нарезать небольшими кусочками. Мяту и кинзу разобрать на листики, мелко их нарезать. Шафран развести в 2 ст. л. воды. Очистить 2 луковицы, измельчить.
В большой кастрюле разогреть 3 ст. л. сливочного масла, обжарить лук, 3 мин. Добавить масалу и готовить еще 3 мин.

6 Затем добавить острое пюре, перемешать и готовить еще 3 мин.

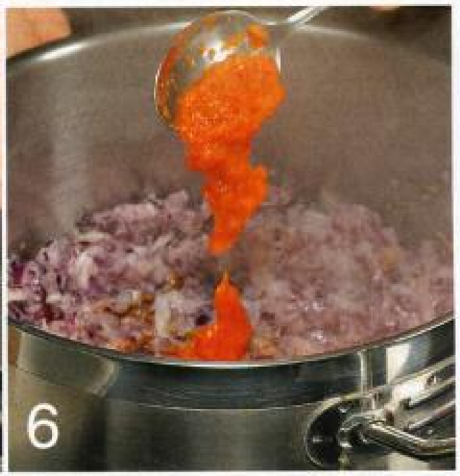


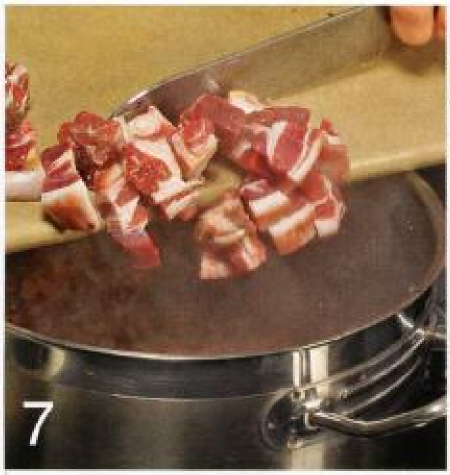


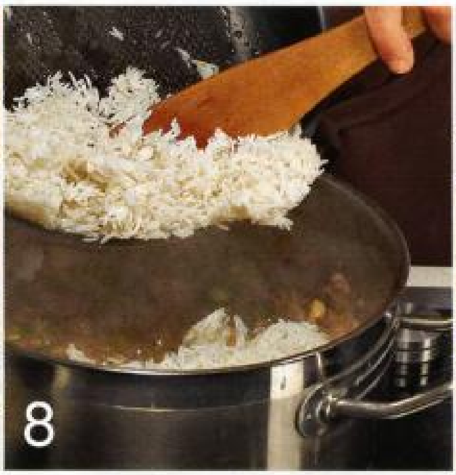


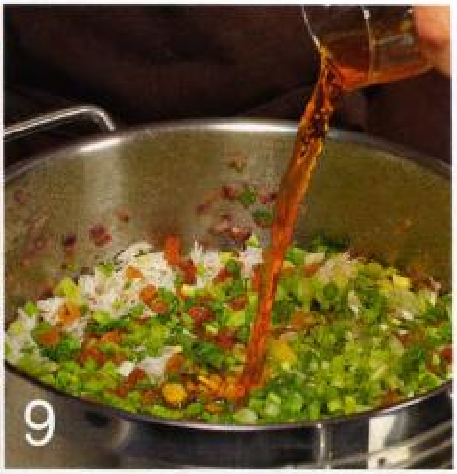










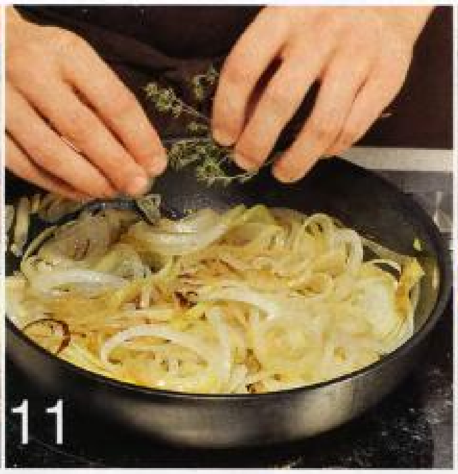


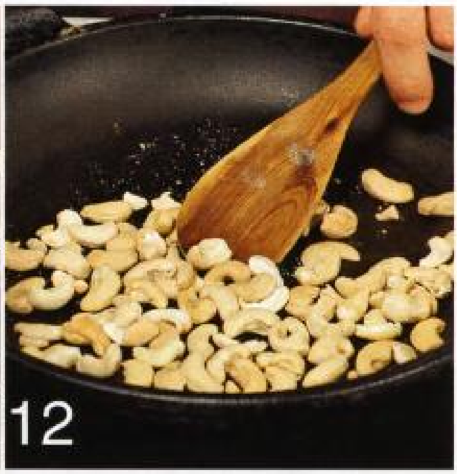
7 Положить в кастрюлю с луком и масалой куски ягнятины, посолить, добавить йогурт и 0,3 стакана воды. Тщательно перемешать и готовить на небольшом огне под крышкой 45 мин. Влить сливки и немного уменьшить огонь.

8 Добавить в кастрюлю с мясом половину орехов кешью, изюма и измельченной зелени.
Выложить в кастрюлю рис, сверху положить оставшийся изюм и зелень.

9 Полить рис лимонным соком и настоем шафрана. Сверху положить 3 ст. л. сливочного масла. Накрыть крышкой.







10 Из муки и растительного масла замесить тесто. Скатать тесто в жгут и плотно залепить им место соприкосновения крышки с кастрюлей. Уменьшить огонь до минимума и готовить 20 мин.

11 Тем временем очистить и нарезать очень тонкими полукольцами оставшийся лук. Обжарить его в 1 ст. л. растительного масла до хруста, 10 мин. С веточки тимьяна снять листики и добавить к луку, готовить еще 1 мин.

12 В другой сковороде обжарить в оставшемся масле оставшиеся орехи кешью, 4 мин. С кастрюли аккуратно снять крышку, переложить бириани на большое блюдо. Посыпать жареным луком и орехами. Подать к столу.


Maggi

утиное рагу с горчичными гренками

Время приготовления: 1 час 45 мин.
Порций: 6

ЧТО НУЖНО:

6 ст. л.	приправы **МАГГИ® ЗАЖАРКА С ПАПРИКОЙ**
1	утка весом 1,5 кг
2 ст. л.	оливкового масла
1 ст. л.	зернистой горчицы
16	толстых ломтиков багета
250 г	шляпок шампиньонов
6	зубчиков чеснока
0,5 ч. л.	сушеного тимьяна
1	лавровый лист
350 мл	красного вина
250 г	замороженных стручков зеленого горошка
2 ч. л.	желе из красной смородины

СОВЕТ ОТ МАГГИ®

Для того чтобы ваше блюдо получилось более сытным и ярким, в конце приготовления можно добавить красную консервированную фасоль.

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Утку вымыть, обсушить и нарезать кусками. В большой кастрюле разогреть оливковое масло. Обжарить куски утки в течение 12–14 мин. со всех сторон, до золотистой корочки. Переложить в миску.

2 Грибы вымыть, обсушить. Положить в кастрюлю, в которой жарилась утка, вместе с тимьяном и лавровым листом. Жарить 5–6 мин., часто помешивая, пока грибы не подрумянятся.

3 Влить вино, довести до кипения. Вернуть куски утки в кастрюлю, влить 800 мл горячей воды. Тушить 30 мин.

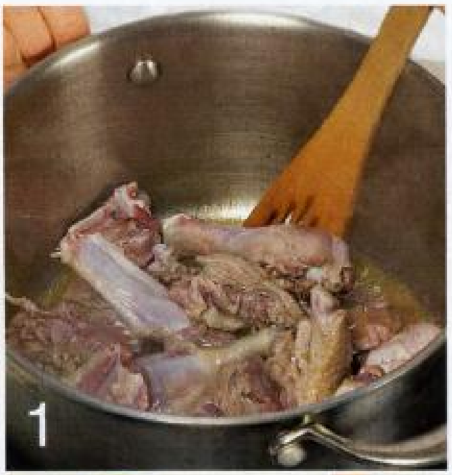
4 Чеснок очистить, измельчить и добавить в кастрюлю. Накрыть крышкой и готовить еще 15 мин. Положить замороженный горошек и тушить еще 12–15 мин.

5 Откинуть овощи и утку на дуршлаг переложить в большую кастрюлю и поставить в теплое место.

6 В отвар из-под утки добавить **МАГГИ® ЗАЖАРКУ С ПАПРИКОЙ**, довести до кипения и варить на сильном огне 10–12 мин., пока обьем жидкости не уменьшится вдвое. Добавить желе и прогреть 1 мин.



Приготовить гренки. Разогреть духовку до 190 °C. Смешать оливковое масло с горчицей и намазать тонким слоем на ломтики хлеба. Положить хлеб на противень и запекать 10–12 мин., пока гренки не станут хрустящими.
Подать утку с овощами и гренками, полить соусом.





















феттучине с белыми грибами

Время приготовления: 20 мин.
Порций: 4

ЧТО НУЖНО:

- **500 г** феттучине **Barilla**
- **450 г** свежезамороженных белых грибов
- **4** зубчика чеснока
- **0,5** стакана белого сухого вина
- **50 г** пармезана
- **4** веточки петрушки
- **2 ст. л.** оливкового масла
- соль, перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Чеснок очистить и нарезать тонкими ломтиками. Грибы разморозить, крупно нарезать. Разогреть в сковороде оливковое масло, обжарить чеснок, 1 мин. Добавить грибы. Готовить, время от времени помешивая, 6 мин.
Влить вино и продолжать готовить, пока вся жидкость не выпарится.

2 В большом количестве подсоленной воды отварить феттучине согласно инструкции на упаковке. Отбросить на дуршлаг

3 Выложить феттучине в соус, перемешать. Через 1 мин. разложить по тарелкам. Посыпать листиками петрушки и пармезаном. Приправить свежемолотым черным перцем.

КСТАТИ

Феттучине отлично сочетаются с вкуснейшим соусом «Цукини и баклажаны» от Barilla. Этот соус уже полностью готов, его нужно только добавить в пасту и перемешать. Попробуйте – и вы приятно удивите своих гостей!



Barilla – паста №1 в Италии

АКАДЕМИЯ ПАСТЫ BARILLA

Вопрос, часто ли в Италии едят пасту, у здравомыслящего итальянца вызовет изумление: конечно, каждый день! Итальянцев легко понять: вы и сами ели бы ее чаще, если бы всегда готовили правильно. Ведь от тарелки вкусной итальянской пасты оторваться невозможно!

Сегодня мы расскажем вам, как готовят пасту в Италии.

Возьмите большую кастрюлю и наполните ее водой (1 л на 100 г пасты). Когда вода закипит, добавьте соль и каплю оливкового масла. Опустите в кастрюлю пасту, ни в коем случае не разламывая ее. Варите пасту столько времени, сколько указано на упаковке. Не поленитесь прочитать, потому что разные виды пасты имеют разное время приготовления. Чем тоньше паста, тем быстрее она готовится. Так, например, тоненькие капеллини Barilla будут готовы уже через 3 минуты, а конкилье или тортильони Barilla нужно варить уже 12 минут. В Италии варят пасту до состояния al dente, что в переводе означает «на зубок»: готовая паста на поверхности должна быть мягкой, а внутри немного жестковатой. На срезе такой пасты можно увидеть белую точку в центре: так называемый «нерв». Это возможно, только если вы готовите пасту из твердых сортов пшеницы. А вот мягкие сорта макаронных изделий, полностью размягченные в кипящей воде, теряют все свои полезные свойства. Когда паста готова, нужно слить воду через дуршлаг. Ни в коем случает не надо промывать пасту! Оставьте в ней немного воды, если планируете использовать густой соус. После этого приступайте к приготовлению соуса, ведь, как говорят темпераментные итальянцы, «паста без соуса – все равно, что лето без солнца!». В следующем выпуске мы расскажем о том, какие соусы используют в Италии с разными видами пасты.


при варке пасты Barilla вода остается прозрачной


при варке макаронных изделий низкого качества выделяется крахмал и вода мутнеет



белая рыба на пару



ЧТО НУЖНО:

- **1** белая морская рыба весом 0,8 кг
- • сок 1 лайма
- **200 мл** рыбного бульона
- **300 мл** сливок жирностью 22%
- **350 г** тайского риса жасмин
- **4–5** веточек базилика
- **2** помидора

Для соуса:

- **2** острых красных перца
- **1** красная луковица
- **6** зубчиков чеснока
- **0,5 ч. л.** молотого имбиря
- • соль, перец

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Рыбу выпотрошить, очистить от чешуи, тщательно вымыть внутри и снаружи. Дать обсохнуть, затем натереть солью и перцем, полить соком лайма. Отставить.

2 Рис промыть и приготовить согласно инструкции на упаковке.Отбросить на дуршлаг дать воде стечь и вернуть в кастрюлю. Плотно накрыть и оставить в теплом месте на 15 мин.

3 Острый перец нарезать, удалив семена. Лук и чеснок очистить, крупно нарезать.

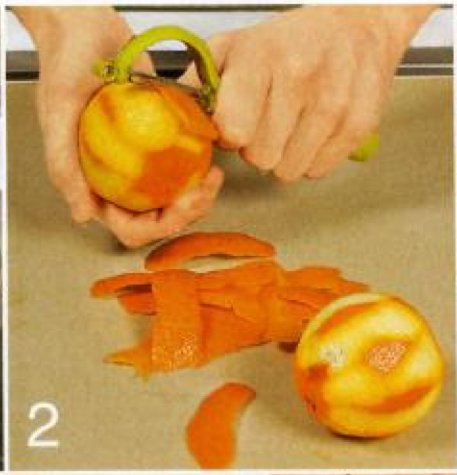
4 Измельчить блендером перец, лук, чеснок и имбирь. Влить 1–2 ч. л. воды и взбить до состояния пасты.

5 Перелить пасту в сковороду, приправить солью и перцем. Готовить, помешивая, на среднем огне 3–4 мин. Влить бульон и готовить еще 15 мин. Затем отвар процедить, влить в него сливки и размешать.

6 Рыбу поместить в пароварку **SUPRA FSS-309** и готовить при температуре 85 °С в течение 20 мин. Базилик и помидоры промыть. Базилик разобрать на листики. Помидоры нарезать кубиками. Выложить на блюдо вместе рыбу, рис и соус. Украсить помидорами и листьями базилика.







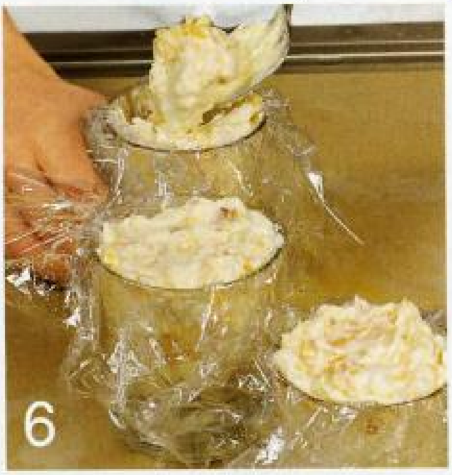


красная пасха с курагой и цедрой





Время приготовления: 1 час 10 мин. + 4 часа
Порций: 6–8



ЧТО НУЖНО:

- **4 ст. л.** сахарной пудры
- **2** апельсина
- **1 л** ряженки
- **1 л** кефира
- **500 мл** густой сметаны
- **1** желток
- **150 г** сахара
- **100 г** кураги
- **1 ч. л.** ванильного сахара

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Курагу вымыть, поместить в кастрюлю с небольшим количеством горячей воды, поставить на сильный огонь и довести до кипения. Сразу же снять с огня, накрыть крышкой и отставить.

2 Апельсины тщательно вымыть, обсушить. С помощью овощечистки снять тонкий слой цедры. Нарезать ее тонкой соломкой. Влить в кастрюлю 150 мл воды, всыпать сахарную пудру и довести до кипения. Добавить цедру и готовить на среднем огне 15–20 мин. Снять с огня, дать цедре остыть в сиропе, затем переложить шумовкой на блюдо.

3 В чистую кастрюлю влить ряженку, кефир, добавить сметану и желток. Перемешать и поставить смесь на несильный огонь. Нагревать, помешивая, до тех пор, пока не отделится сыворотка.

4 Снять с огня, дать постоять 20–30 мин., затем откинуть сыворотку на мелкое сито, выложенное слоем марли.
Когда вся лишняя жидкость стечет, протереть массу через дуршлаг. Добавить ванильный и обычный сахар, перемешать.

5 Курагу нарезать небольшими кусочками. Добавить в творожную массу вместе с апельсиновой цедрой. Перемешать.

6 Бокалы для виски застелить пищевой пленкой, разложить в них приготовленную массу, накрыть концами пленки. Острым ножом сделать в пленке несколько проколов. Поставить стаканы в холодильник минимум на 4 ч, а лучше на ночь.



пастьера наполетана (неаполетанский пасхальный пирог)



ЧТО НУЖНО:

2	стакана (с горкой) пшеничной муки + еще 3 ст. л.
0,75	стакана сахара
1 ч. л.	разрыхлителя
1 ч. л.	соли
180 г	сливочного масла
3	яйца
4	желтка
1 ст. л.	кукурузного крахмала
1,25	стакана молока
1 ч. л.	ванильного сахара
500 г	рыночного мягкого творога
1 ст. л.	тертой апельсиновой цедры
2 ст. л.	лимонных цукатов
0,25 ч. л.	молотой корицы

Время приготовления: 3 часа
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку просеять с разрыхлителем и щепоткой соли. Добавить 0,25 стакана сахара, 120 г охлажденного и нарезанного кусочками сливочного масла. Растирать, пока смесь не будет напоминать хлебные крошки.
Вбить 2 яйца, перемешать. Вымешивать тесто не менее 7 мин. Разделить на 2 части, завернуть каждую в пленку и поставить в холодильник на 1 ч.

2 Приготовить крем. Растереть в сотейнике 2 желтка с половиной оставшегося сахара. Взбивая, добавить крахмал и оставшиеся 3 ст. л. муки. Не прекращая взбивать, влить горячее молоко. Постоянно помешивая, довести смесь до кипения, готовить 1 мин. Снять с огня, добавить ванильный сахар и оставшееся сливочное масло. Накрыть и дать остыть.

3 Творог взбить миксером с оставшимся сахаром. Продолжая взбивать, добавить остывший крем и оставшиеся 2 желтка. Добавить цедру, цукаты, корицу.

4 Раскатать одну часть теста в круг диаметром на 5–6 см больше, чем диаметр вашей формы. Выложить тесто в смазанную маслом форму, закрыв дно и бортики, и поставить в холодильник на 10 мин. Ложкой выложить на охлажденное тесто начинку.

5 Раскатать вторую часть теста в круг чуть большего диаметра, чем размер формы. Выложить его на лист пергамента, слегка смазать яйцом и нарезать на 10 полосок шириной 2,5 см.

6 Разложить полоски «решеткой» на поверхность пирога. Защипать края. Смазать оставшимся яйцом. Поставить пирог в разогретую до 180 °С духовку на 1 ч 30 мин. Через 50 мин. накрыть сверху листом фольги. Дать готовому пирогу немного остыть в форме, затем вынуть из духовки. Дать остыть до комнатной температуры, потом переставить в холодильник на 2 ч.



шоколадный кулич

ЧТО НУЖНО:

300 г муки
• щепотка соли
7 г сухих дрожжей
150 мл молока
100 г горького шоколада
1 апельсин
100 г сахара
1 яйцо
140 г сливочного масла
75 г изюма
30 г миндаля

Время подготовки: 2 часа 10 мин.
Время приготовления: 50 мин.
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Развести дрожжи в теплом молоке. Добавить 0,5 стакана муки, просеянной через сито. Тщательно перемешать, накрыть и оставить в теплом месте на 1 ч.

2 С апельсина снять цедру тонкой соломкой, из мякоти выжать сок.

3 Шоколад поломать небольшими кусочками, сложить в огнеупорную миску и поставить на водяную баню. Готовить на среднем огне, пока шоколад полностью не растопится. Снять с огня и дать немного остыть.

4 Просеять в опару оставшуюся муку. Добавить соль, сахар, яйцо, сливочное масло, апельсиновый сок и шоколад. Вымесить тесто, накрыть и оставить еще на 1 ч.

5 Изюм вымыть, залить кипятком и оставить на 10 мин., затем обсушить. Добавить в тесто изюм и цедру апельсина, еще раз как следует вымесить. **Силиконовую форму ХОРС** сбрызнуть водой. Выложить тесто и оставить еще на 20–25 мин.

6 Миндаль обдать крутым кипятком, оставить на 10 мин., затем очистить от кожицы и уложить на кулич. Разогреть духовку до 200 °С. Выпекать кулич 45 мин. Достать кулич из духовки, дать немного остыть в форме. Затем вынуть кулич из формы.

КСТАТИ

Смазывать поверхность кулича желтком очень удобно при помощи силиконовой кисточки ХОРС. Гибкие мягкие ворсинки не повредят тесто. Этой кисточкой очень удобно смазывать блины, пирожки, а также противни и сковороды. Силикон сохраняет внешний вид и не теряет своих превосходных качеств даже при длительном использовании.





пасхальные булочки

ЧТО НУЖНО:

450 г муки + 2 ст. л.
0,5 ч. л. соли
50 г сливочного масла
7 г сухих дрожжей
1 ч. л. молотой корицы
50 г сахара
300 мл молока
2 яйца
200 г вяленой вишни









Время приготовления: 1 час 25 мин.
Порций: 10 шт.

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Просеять муку, добавить соль, дрожжи, масло, сахар и корицу. Вбить яйца, перемешать. Продолжая вымешивать, влить 275 мл холодного молока.

2 Распластать тесто в большую лепешку. Положить в центр вишни, сомкнуть края и вымешивать еще 4 мин.

3 Разделить тесто на 10 шариков, положить их в смазанные маслом бумажные формочки. Оставить на 45 мин. Сделать на булочках крестообразные надрезы. Развести 2 ст. л. муки в 5 ч. л. воды. Переложить смесь в кондитерский мешок и заполнить ею крестообразные надрезы. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15 мин.

клюквенный кисель с шоколадом

ЧТО НУЖНО:

- **1** стакан клюквы
- **4 ст. л.** сахара
- **4 ч. л.** крахмала
- тертый шоколад для украшения

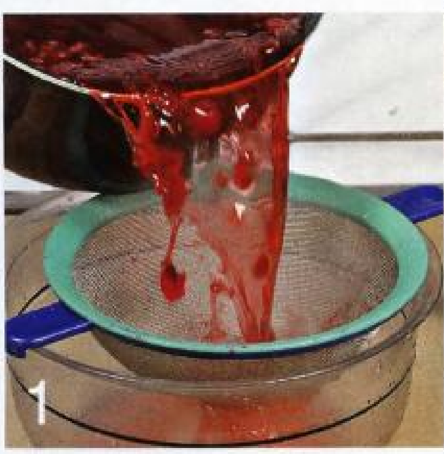
Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Ягоды промыть, поместить в миску и слегка размять пестиком. Протереть через сито. Сок отставить, а жмых положить в кастрюлю, залить 4 стаканами горячей воды и варить на слабом огне 6 мин. Процедить.

2 Отвар вернуть в кастрюлю, всыпать в него сахар и довести до кипения. Развести крахмал с половиной стакана холодной воды, тщательно размешать и влить тонкой струйкой в кастрюлю с отваром. Добавить отжатый клюквенный сок и, помешивая, довести до кипения. Немного остудить и разлить по стаканам. Перед подачей к столу посыпать тертым шоколадом.




1


2



где купить

• **SUPRA**
Более подробную информацию о торговой марке SUPRA вы можете получить здесь: www.supraei.ru

• **Силиконовые формы ХОРС**
Сеть супермаркетов «Ашан», сеть магазинов «Семь Холмов»
www.xopc.com

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№ 08 (130), апрель 2009
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»

Адрес редакции: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@phbp.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овселян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Александр Ильин, Алла Сергеева, Анна Туревская
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повара-консультанты Константин Жук, Олег Туркин

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Отдел рекламы:
директор по рекламе Марина Мамина,
заместитель директора Жанна Русакова,
Ольга Каткова,
Ольга Козырева,
Елена Кузьмичева,
Елена Матвеева,
тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга:
директор Эльмира Нагаева,
Зоя Галишникова,
Надежда Лыжникова,
тел.: (495) 725-1070

Отдел дистрибуции:
директор Сергей Татаркин,
менеджеры: Андрей Телингатер,
Александр Шалимов,
Наталия Писклина,
Екатерина Колесникова,
Татьяна Катрач,
тел.: (495) 725-1070
по подписке Нина Малинина,
тел.: (495) 792-5562

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев,
Игорь Долманов,
«Свет Компьютерс»,
тел.: (495) 796-0295

Предпечатная подготовка:
руководитель отдела Екатерина Панюшкина
Вера Давыдкина,
Светлана Кузина,
Любовь Попова,
Виктор Фролкин,
Олег Шифрин

Отдел спецпроектов
руководитель отдела Лариса Машталер,
Ольга Гриценко,
Ольга Старикова

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 188 700 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС77-32210 от 09.06.2008 г.

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Вы можете подписаться на наши издания в течение 2009 года.
Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца.
Минимальный срок подписки – 1 месяц.



Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5108), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, или e-mail: podpiska@phbp.ru

Без получения данной информации редакция не гарантирует отправку оплаченных журналов.

Отправка журналов осуществляется простой бандеролью (до почтового ящика) в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала

* Доставка курьером (только по Москве в пределах МКАД) осуществляется до почтового ящика (указание кода доступа в подъезд ОБЯЗАТЕЛЬНО) в течение 7 дней

* В цену подписки не включена комиссия Сбербанка
Стоимость доставки включена в стоимость журнала

На наших сайтах www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru заказ на вышедшие номера временно прекращен.

Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru, e-mail: podpiska@phbp.ru

Подписка на журналы в других странах:
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США
Beneficiary: LLC «Bonnier Publications»,
Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA, SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702840038041019808

Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:

1. Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 83273
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46505
Ручная работа – 18131

2. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 99378
Школа гастронома – 11308
Коллекция рецептов – 24651
Садовник – 24324
Ручная работа – 24323

3. Интер-Почта-2003
тел.: (495) 500-0060 (Москва),
(495) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)

4. Вся пресса, тел.: (495) 787-3445

5. ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта», г. Минск,
тел.: (10375-17) 291-8891
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 81158
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46345
Ручная работа – 00142

6. Подписное агентство KSS, г. Киев,
тел.: (10380-44) 270-6220, 270-6222, 464-0220

7. Урал-Пресс, г. Екатеринбург,
тел.: (495) 214-5162, (3432) 75-6274

ГАСТРОНОМЪ

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на май, июнь 2009 г. – 90 руб. за месяц.
Стоимость полугодовой подписки с июля на 2009 г. – 594 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $8,50.
Для остальных стран – $11.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на май, июнь 2009 г. – 90 руб. за месяц.
Стоимость полугодовой подписки с июля на 2009 г. – 594 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10.
Для остальных стран – $14.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА
КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на май, июнь 2009 г. – 90 руб. за месяц.
Стоимость полугодовой подписки с июля на 2009 г. – 594 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10.
Для остальных стран – $14.

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на май, июнь 2009 г. 90 руб. за месяц.
Стоимость полугодовой подписки с июля на 2009 г. – 660 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 110 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10.
Для остальных стран – $14.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на май, июнь 2009 г. – 65 руб. за месяц.
Стоимость полугодовой подписки с июля на 2009 г. – 495 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 82,50 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $8,50.
Для остальных стран – $11.

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001

Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ______________________
Адрес ______________________
______________ Тел.: ______________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______________

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ______________ Плательщик

Кассир

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001

Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ______________________
Адрес ______________________
______________ Тел.: ______________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______________

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ______________ Плательщик